Manual do Proprietário

Forno de Alta Velocidade Turbochef Encore™

MODELO ENCORE-BK

ENC-1142-2 / Rev E

A informação contida neste manual é importante para a correta instalação, uso e manutenção deste forno. Siga estes procedimentos e instruções para garantir resultados satisfatórios e não enfrentar nenhum tipo de problema por vários anos.

Erros - descritivos, tipográficos ou nas ilustrações – estão sujeitos à correção. Especificações estão sujeitas à mudanças a qualquer momento.

Por favor leia este manual atentamente e guarde-o para referências futuras.

Índice

Instruções de Segurança

Especificações e Instalação

O Modo Informação

O Modo Editar

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: Ao operar o forno, siga exatamente as precauções de segurança listadas abaixo para reduzir o risco de queimaduras, choques elétricos, incêndio, machucados e danos ao forno ou a equipamentos próximos a ele, ou possível exposição excessiva à energia do microondas.

Informações de Segurança em Geral

- ✓ Leia todas as instruções antes de usar o equipamento.
- ✓ Leia e siga o item “Precauções para Evitar Exposição Excessiva à Energia do Microondas” na página vi.
- ✓ Este equipamento deve ser aterrado. Conecte-o apenas à tomadas com fio terra. Consulte “Instruções para Aterrar” na página vi.
- ✓ Instale o equipamento somente de acordo com as orientações de instalação fornecidas.
- ✓ Este equipamento deve ser manuseado apenas por pessoal qualificado. Contate o distribuidor autorizado mais próximo para reparos ou ajustes.
- ✓ Utilizar somente utensílios próprios para uso em fornos micro-ondas.
- ✓ Mantenha o cabo de energia longe de superfícies aquecidas.
- ✓ Líquidos, como água, café ou chá podem estar mais aquecidos do que o ponto de ebulição sem que isto seja notado. Bolhas visíveis ou fervura nem sempre estão presentes quando o recipiente é removido do forno de microondas**. Isto pode resultar em líquidos muito quentes entrando em ebulição repentinamente quando o recipiente for movimentado ou quando um utensílio for introduzido no líquido.**
- ✓ ATENÇÃO: o conteúdo de mamadeiras ou potinhos de alimentação infantil deve ser agitado ou misturado para que a temperatura seja verificada antes do consumo e desta forma não cause queimaduras (IEC 60335-2-90).
- ✓ ATENÇÃO: Para evitar queimaduras, o conteúdo de mamadeiras de vidros com alimento para bebês devem ser misturados e a temperatura verificada antes do consumo.
- ✓ Use este equipamento apenas para a finalidade descrita neste manual.
- ✓ Use somente utensílios compatíveis com fornos de microondas (IEC 60335-2-90).
- ✗ NÃO use produtos químicos ou vapores corrosíveis neste equipamento – ele não foi fabricado para uso industrial ou laboratorial.
- ✗ ATENÇÃO: NÃO aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados (por exemplo potes ou ovos inteiros, etc) uma vez que os mesmos podem explodir.
- ✗ ATENÇÃO: A falha de manter o forno limpo pode levar à deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- ✗ NÃO permita que crianças manuseiem o equipamento.
- ✗ NÃO opere o equipamento caso ele apresente defeito no cabo de energia ou no plug da tomada; não funcione corretamente; tenha sido danificado ou sofrido uma queda. Consulte “Substituição do cabo de energia” na página vi.
- ✗ NÃO cubra ou tampe aberturas na superfície do aparelho.
  NÃO guarde este produto em ambiente externo.
- ✗ NÃO use este produto perto de fontes de água (por exemplo, pia da cozinha, piso molhado ou perto da piscina).
- ✗ NÃO mergulhe o cabo de força ou o plug da tomada na água.
- ✗ NÃO deixe o cabo de força pendurado na ponta de uma mesa ou balcão.
- ✗ NÃO use um jato de água para limpeza. Consulte a seção de Manutenção (páginas 5,6 e 7) para limpeza adequada.
- ✗ Este equipamento não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou motoras limitadas, a menos que haja supervisão.

Reduzindo o Risco de Incêndio

- ✓ Remova o fecho de metal das sacolas de papel ou plástico, usadas para facilitar o cozimento no forno.
- ✓ Se materiais dentro do forno pegarem fogo, mantenha a porta fechada, desligue o forno, desconecte o cabo de energia ou desligue a força no quadro de energia.
- ✓ Se observar fumaça, desligue o forno ou tire-o da tomada. Mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- ✓ NÃO use a cavidade do forno para armazenar objetos ou utensílios.
- ✓ NÃO cozinhe em demasia o alimento. Observe atentamente quando materiais de plástico, papel ou outros combustíveis forem utilizados dentro do forno para facilitar o processo de cocção.
- ✓ NÃO deixe produtos de papel, utensílios ou alimentos na câmara de cocção quando o forno não estiver em uso.

Instruções para Aterrar

Este equipamento deve ser aterrado. Caso ocorra um curto circuito, o aterramento reduz o risco de choque elétrico ao fornecer um fio de escape para a corrente elétrica. Este forno é equipado com um cabo que possui um fio terra e um plug, que deve ser utilizado em uma tomada devidamente instalada e aterrada. Consulte um eletricista qualificado se tiver dúvidas sobre estas orientações ou se tiver dúvidas sobre o aterramento do equipamento.

✘ NÃO use uma extensão. Caso o cabo de força seja muito curto solicite a um eletricista que instale uma tomada perto do equipamento.

IMPORTANTE: aterramento inadequado resulta em risco de choques elétricos.

Substituição do Cabo de Energia

Se o cabo de energia estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviços ou outra pessoa similarmente qualificada.

Precauções para Evitar Exposição Excessiva à Energia do Microondas

a) Não tente operar este forno com a porta aberta já que isto pode resultar numa nociva exposição à energia do microondas. É importante não inutilizar ou adulterar as travas de segurança do forno.
b) Não coloque objetos entre a face da frente do forno e a porta ou permita que resíduos se acumulem na superfície.
c) Não opere o forno caso ele esteja danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que o mesmo não apresente danos à (1) porta, (2) dobradiças e fechos (quebrados ou faltantes),(3) vedações da porta e superfícies impermeáveis.
d) O forno não deve ser ajustado ou reparado por pessoal não qualificado.

Considerações sobre Interferências em Rádio Freqüência

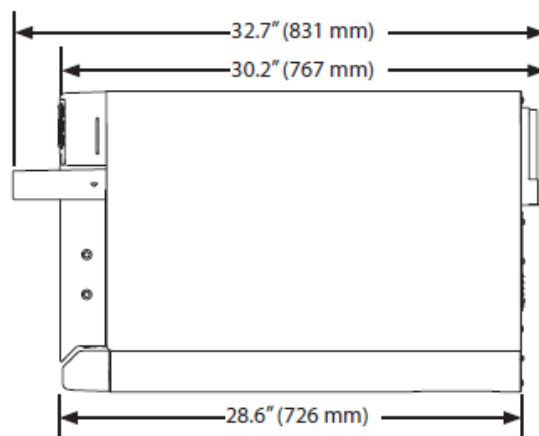
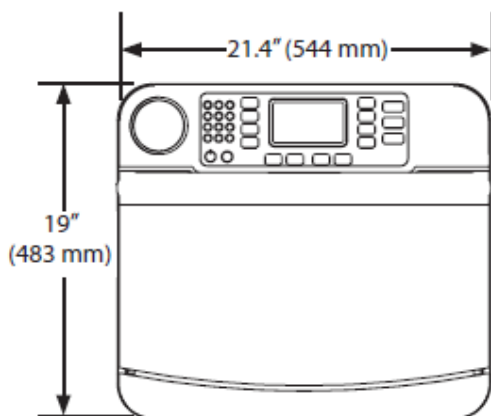
O forno ENCORE gera sinais de freqüência de rádio. Este aparelho foi testado e programado para atender às partes aplicáveis do FCC, parte 18, e os requerimentos de proteção do Conselho Diretivo 89/336/EEC relativas à compatibilidade eletromagnética à época da fabricação. Entretanto, alguns equipamentos cuja sensibilidade alcança sinais abaixo destes limites podem experimentar alguma interferência.

Se o seu equipamento apresentar interferência:

- ✓ Aumente a separação física entre o forno e o equipamento sensível.
- ✓ Se o equipamento sensível puder ser aterrado, faça isto seguindo as práticas recomendáveis.
- ✓ Caso microfones que utilizam bateria estejam sendo afetados, verifique se as baterias estão completamente carregadas.
- ✓ Sempre que possível, mantenha equipamentos sensíveis em circuitos elétricos separados.
- ✓ Coloque fios de intercomunicação, fios de microfones, cabos de auto falante, etc, longe do forno.

Símbolos

Este símbolo identifica o terminal que está previsto para ligar um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha.

Este símbolo identifica os terminais que, quando ligados entre si, que os diversos elementos de um equipamento ou de um sistema para o mesmo potencial, não necessariamente de ser a potencia terrado no solo, por exemplo, para a ligação local.

Dimensões do Forno ENCORE

Teoria da Operação

O forno Turbochef ENCORE usa três fontes de calor: irradiação direta por resistência elétrica, jatos de ar quente em alta velocidade e microondas irradiados pelas laterais para preparar os alimentos com qualidade e rapidez.
A quantidade da irradiação direta, das microondas e dos jatos de ar pode ser programada de forma diferente em cada fase da receita, maximizando o desempenho e a versatilidade do menu.

Este manual inclui instruções para instalação, manutenção e operação do forno ENCORE.

Dimensões

Dimensões do forno

Altura (um forno)	
com pés	584 mm
sem pés	483 mm
Altura (fornos empilhados)	
forno debaixo com pés	1067 mm
forno debaixo sem pés	965 mm
Largura:	544 mm
Profundidade:	
Profund. sem a porta	726 mm
Profund. (porta fechada)	831 mm
Profund.(porta aberta):	1250 mm
Peso:	84 kg

Dimensões da câmara de cocção

Altura:	152 mm
Largura:	394 mm
Profundidade:	368 mm
Volume:	22,1 litro

Vão Livre

Topo:	127 mm
Laterais:	51 mm

Certificações

cULus, UL EPH, TUV, CE, FDA

Construção do Forno

Exterior

- Estrutura externa revestida de aço resistente à corrosão
- Painéis frontais e porta em aço inoxidável
- Superfícies com temperaturas inferiores a 50 °C, exterior sempre agradável ao toque
- Maçaneta ergométrica

Interior

- Aço inoxidável 201/304
- Câmara de cocção totalmente soldada e isolada
- Prateleira e placa inferior removíveis

Especificações Elétricas

A Turbochef recomenda o uso de um disjuntor tipo D para todas as instalações fora dos Estados Unidos.

Fase única ou Multifase
Brasil (Encore BK): 220 Vc.a, 60Hz, 30A

Instalação

Instale este equipamento somente de acordo com as instruções abaixo.

Instruções para desembalar

1. Retire o forno da embalagem.
2. Antes de descartar a embalagem verifique se existem acessórios ou literatura adicional na mesma. NOTA: guarde a embalagem caso o forno tenha que ser enviado para outra localidade.
3. Verifique se existem acessórios, embalagens ou literatura adicional na câmara de cocção do forno.
4. Descarte quaisquer embalagens que estejam na câmara de cocção.
5. Caso o equipamento seja instalado acima de 1,6m, é necessário colar a etiqueta DOC-1490 em um local visível do equipamento.

Leia antes de levantar o forno

ATENÇÃO : O forno pesa aproximadamente 84 kg. Nunca levante-o com menos de duas pessoas.

ATENÇÃO: Nunca levante o forno pela maçaneta da porta. Isto pode causar o desalinhamento da porta, e este problema não será coberto pela garantia.

ATENÇÃO: O forno deve permanecer sempre em uma mesa ou balcão apropriado. Caso o forno caia no chão, ele não estará coberto pela garantia oferecida pela Turbochef . A empresa também não se responsabiliza por danos que a queda do mesmo tenha provocado.

ATENÇÃO: Este forno não foi desenvolvido para ser instalado dentro de um nicho (isto é, instalar o forno dentro de uma estrutura que o envolva por 5 ou mais lados). Providencie para que exista um vão livre de 51 mm nas laterais do forno e de 127 mm em cima dele.

ATENÇÃO: Este forno não pode ser empilhado sem estruturas apropriadas. Consulte a Turbochef para mais detalhes.

ATENÇÃO: Nunca empilhe mais de 2 fornos.

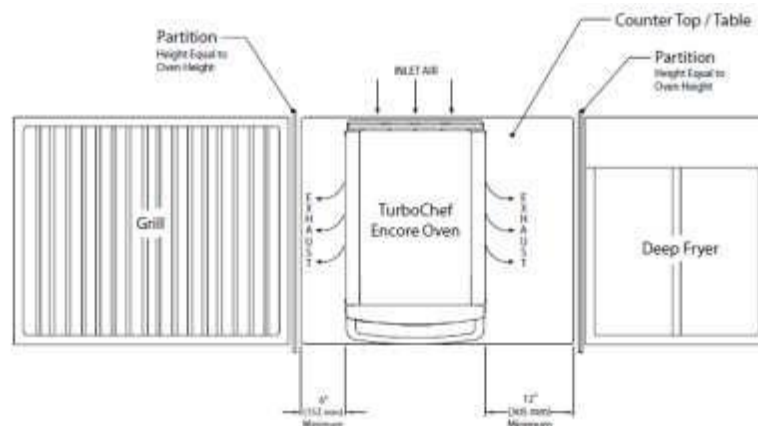
Levantando e colocando o forno no lugar

1. Prepare uma superfície com pelo menos 749 mm de profundidade e capaz de suportar 86kg.
2. Se estiver instalando o forno em um carrinho:
   a. verifique se as rodas estão travadas.
   b. certifique-se que os pés estão colocados no forno.
   c. depois do passo 5 citado abaixo prenda os pés do forno no carrinho usando o kit HHB-8206.
3. Posicione uma ou mais pessoas na frente e atrás do forno.
4. Coloque as mãos embaixo do forno e levante-o.
5. Coloque-o na superfície que foi preparada certificando-se que as laterais não estejam para fora.
6. Caso esteja empilhando dois fornos:
   a. veja dimensões na página 1.
   b. instale o suporte para empilhamento (código da peça ENC 1221) no forno que ficará em baixo.
   c. coloque um forno em cima do outro.
   d. prenda o suporte para empilhamento no forno de cima.
7. Verifique se a prateleira do forno está instalada corretamente (fixada na placa inferior).
8. Ligue o forno na tomada.

ATENÇÃO: a manutenção deste forno é feita principalmente pela laterais e pela parte de cima. Instalar prateleiras diretamente acima do equipamento pode atrasar a assistência técnica. Você deverá arcar com despesas referentes ao tempo extra que o técnico de manutenção gaste, tentando acessar a parte superior do forno.

Instalação perto de uma fonte de calor

Quando colocar o forno de alta velocidade Turbochef perto de uma fonte de calor, siga estritamente as orientações abaixo:

- Se o forno for colocado perto de uma grelha ou fogão, deve existir um divisor entre o forno e a fonte de calor com pelo menos 152 mm de distância entre o forno e o divisor.
- Se o forno for colocado perto de uma fritadeira, deve existir um divisor entre o forno e a fritadeira com pelo menos 305 mm de distância entre o forno e o divisor.
- A altura do divisor deve ser maior ou igual à altura do forno (ver pág. 1).
- Garanta que a localização do forno tenha um mínimo de 127 mm de espaço livre na parte superior e de 51 mm nas laterais do mesmo.

Instalação perto de uma fonte de calor

Kit Antideslizante

Código da peça: TC3-0242

ATENÇÃO: O Kit Antideslizante não irá impedir que o forno caia do balcão caso seja puxado ou esteja para fora da borda do balcão. Instruções de instalação estão incluídas no Kit.

ChefComm Pro

Código da peça: CON-7006

ChefComm Pro® possibilita que qualquer usuário de um forno Turbochef crie menus em um computador, e tranfira-os para o forno através de um smart card.

ChefComm Limited

Código da peça: CON-7016

ChefComm Limited™ é uma versão que permite “somente ler e transferir” do ChefComm Pro® , o que faz com que os menus possam ser distribuídos globalmente sem o risco de serem modificados nas lojas.

Oven Connect

Oven Connect permite que você atualize a programação de um menu para vários fornos ao mesmo tempo. Ele também permite que você faça diagnósticos do forno e obtenha a contagem dos ciclos. Para mais informações sobre como colocar os fornos em rede, veja a página 12.

Seleção de Tensão

Para os modelos norte americanos o forno de alta velocidade detectará uma tensão de 208 ou 240 Vc.a..

Se a tensão utilizada na loja for diferente daquela pré-ajustada no equipamento, o operador deverá selecionar entre 208 ou 240 depois de pressionar o botão On /Off para ligar o forno. A tensão correta aparecerá em tamanho maior na tela identificando qual opção deve ser selecionada. (Veja figura 3 abaixo)

Ventilação

O forno Turbochef ENCORE foi aprovado pelo Underwriter’s Laboratory para operar sem sistema de exaustão (UL 710B, KNLZ) para todos os tipos de alimentos com exceção dos classificados como “proteínas cruas com alto teor de gordura”, tais como, carne com osso, frango com pele, hamburger, bacon ou lingüiça cruas, filés, etc. Caso você trabalhe com este tipo de alimento, consulte as especificações locais adequadas de ar condicionado e ventilação.

NOTA: em nenhuma circunstância o fabricante assumirá responsabilidade por danos causados por instalações que não estejam de acordo com as orientações contidas neste manual.

MANUTENÇÃO DIÁRIA

Siga os passos abaixo ao limpar seu forno ENCORE. Use somente os produtos de limpeza aprovados pela Turbochef®. O uso de outros produtos pode causar danos a partes cruciais do equipamento demandando consertos não cobertos pela garantia.

Suprimentos e Equipamentos

Turbochef® Oven Cleaner (Código 103180), Turbochef® Oven Guard (Código 103181), desinfetante Kay ClickSan® , esponja de nylon, toalha de limpeza, luvas descartáveis, proteção para os olhos, máscara de poeira (opcional).

Step 1

Passo 1 : Esfrie o Forno

ATENÇÃO: o forno opera a uma temperatura aproximada de 260^0C e pode causar ferimentos caso não esfrie adequadamente.

- Desligue o forno pressionando a tecla On/Off.
- Abra a porta do forno. O esfriamento do forno leva aproximadamente 30 minutos. NÃO tente limpar o forno até que apareça a mensagem "Ready to clean" (pronto para limpeza).

Step 2

Passo 2 : Limpe a Prateleira

- A prateleira é mantida no lugar por guias localizadas abaixo de cada lado da placa.
- Levante a parte posterior da prateleira.
- Puxe a prateleira para fora até que as guias de soltem.
- Lave, enxague, desinfete e seque a prateleira.

Step 3

Passo 3: Limpe a Placa Inferior

- Levante a parte da frente da placa inferior.
- Puxe a placa para fora e remova-a do forno.

ATENÇÃO: manuseie a placa com cuidado para evitar lascar o revestimento de porcelana.

- Lave, enxague, desinfete e seque a placa.

NÃO limpe a placa com palha de aço.

Step 4

Passo 4: Limpe o Filtro de Ar

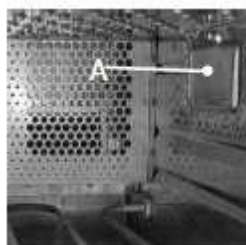
O filtro deve ser usado durante todo o tempo de funcionamento do forno, devendo ser limpo regularmente e trocado caso esteja danificado.

- Remova o filtro de ar da parte traseira do forno.
- Enxague-o com água quente.
- Espere até que seque completamente.

Step 5

Passo 5: Remova partículas de alimentos

- A resistência do aquecimento pode ser levantada para que a parte debaixo seja limpa. NÃO tente limpar a resistência.
- Use um aspirador ou pano úmido para limpar grandes partículas de alimentos da cavidade do forno.

Step 6

Step 6

Passo 6: Limpe o interior do Forno
NÃO pulverize o spray de Turbochef® Oven Cleaner na perfuração que existe na parede traseira do forno.
- Pulverize o spray Turbochef® Oven Cleaner em uma esponja ou pano e limpe a parte superior, inferior e laterais do interior do forno.
- Não aplique muita pressão na cobertura das guias (A) localizadas nas laterais da câmara de cocção.
- Para limpar manchas difíceis aplique o spray Oven Cleaner diretamente sobre elas.
- Deixe que o Oven Cleaner penetre nas manchas por cinco minutos.
NÃO use mangueira ou jato de água para fazer a limpeza.

Step 7

Passo 7: Seque o interior do Forno
- Limpe o interior do forno com um pano úmido.
- Seque o interior do forno com um pano seco.

Step 8

Passo 8: Limpe e seque a porta do Forno
- Limpe a porta do forno com Turbochef® Oven Cleaner e uma esponja de nylon.
- Limpe a porta com um pano úmido e passe em seguida um pano seco.

Step 9

Passo 9: Aplique Turbochef® Oven Guard

- Aplique Turbochef® Oven Guard em um pano seco.
- Limpe as paredes internas e a parte interna da porta do forno.

ATENÇÃO: Não aplique Oven Guard diretamente dentro do forno ou na resistência.

Step 10

Passo 10: Reinstale os Componentes

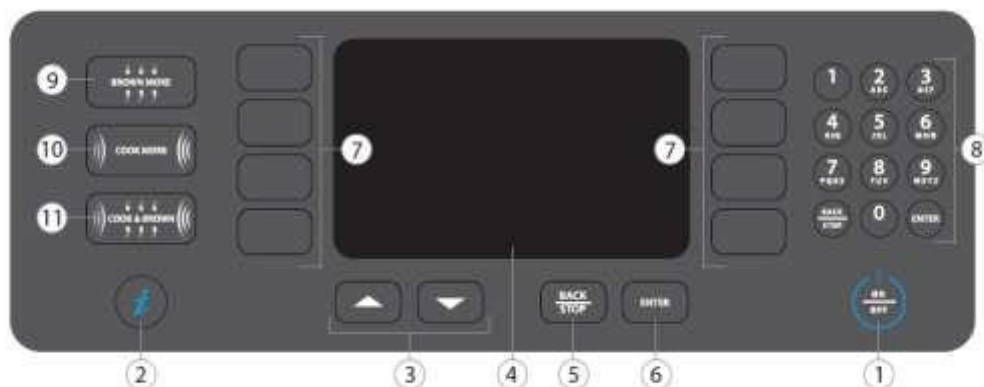
- Reinstale a prateleira e a placa inferior.
- Feche a porta do forno.
- Reinstale o filtro, ou susbtitua-o caso esteja danificado, possua furos ou esteja soltando-se da moldura.

Step 11

Passo 11: Limpe o exterior do Forno

- Limpe o exterior do forno com um pano úmido.
- Remova o painel embaixo da porta, retire quaisquer partículas de alimentos e limpe-o com um pano úmido.
- Reinstale o painel.

NÃO pulverize produtos químicos em nenhuma abertura do forno como, por exemplo, nas ranhuras nos painéis laterais ou no compartimento do ventilador traseiro.

- O forno está pronto para ser ligado.

CONTROLES DO FORNO

1. **Tecla On / Off (Liga / Desliga)**

Pressione para ligar (começar a esquentar) ou desligar (esfriar) o forno, ou para sair do Modo Informação (página 11)

2.Tecla de Informação Quando o forno estiver desligado ou esfriando, pressione essa tecla para acessar o Modo Informação (página 11).

3.Setas para Cima e para Baixo

Quando o forno estiver pronto para cozinhar (isto é, aquecido e aguardando um comando), pressione as setas para cima e para baixo para visualizar mais grupos ou itens de alimentos.
Quando o forno estiver no Modo Informação (página 11), pressione estas teclas para navegar entre as telas 1 e 2.
Para editar um tipo de alimento, pressione estas teclas para acessar os campos que podem ser modificados (página 16).

4 Display

O Display mostra informações relevantes para a operação do forno que está em andamento e/ou opções para o usuário.

5. **Tecla Back / Stop (Voltar / Parar)**

Quando o forno estiver em funcionamento, pressione esta tecla para terminar imediatamente um ciclo de cocção.
Quando o forno estiver pronto para operar (isto é, aquecido e esperando um comando), ou no Modo Informação (página 11), pressione a tecla Back/Stop (Voltar/Parar) para retornar a tela anterior.

6.Tecla Enter

Pressione a tecla Enter para salvar modificações feitas na programação de um alimento (página 16) ou sempre que for solicitado pela tela do forno.

7**. Teclas Sensíveis**

Existem 8 teclas sensíveis, quatro a esquerda e quatro a direita do painel. Pressione uma destas teclas para selecionar as opções que aparecem no display.

8**. Teclado Numérico**

Use o teclado numérico para inserir senhas ou modificar padrões de cocção já estabelecidos (página 16). O teclado numérico também contém uma tecla "Back/Stop" e uma tecla "Enter", que são funcionalmente idênticas as mencionadas nos itens 5 e 6 acima.

9. Tecla Brown More (Tostar Mais)

Pressione "Brown More" (Tostar Mais) se o exterior do prato precisa ficar mais tostado ou crocante. Veja página 10, passo 8.

10. Tecla Cook More (Cozinhar Mais)

Pressione "Cook More" (Cozinhar Mais) se o interior do prato não está totalmente pronto. Veja página 10, passo 8.

11**. Tecla Cook and Brown More (Cozinhar e Tostar Mais)**

Pressione "Cook and Brown More" (Cozinhar e Tostar Mais) se o exterior e o interior do prato não estão totalmente prontos.
Veja página 10, passo 8.

OPERAÇÃO

Este forno foi pré-programado com receitas no momento de sua fabricação e está pronto para operar assim que for instalado. Novos menus devem ser carregados através de USB ou um smart card (página 13) ou programados manualmente (páginas 14 a 16). **O forno não vai operar se não houver receitas programadas.**

Note que a sequência dos passos abaixo pode variar, alguns deles podem não ser aplicáveis.

Passo 1: Ligando o Forno

Passo 2: Selecionando a Temperatura

NOTA: A temperatura mais alta permite o preparo de alimentos do grupo 1-8. A temperatura mais baixa permite o preparo de alimentos do grupo 9-16. Se as duas temperaturas forem iguais, essa tela não aparecerá e será permitido o acesso a todos os grupos de alimentos.

Passo 3: Aquecendo

NOTA: Ao atingir a temperatura programada, o forno continuará aquecendo por mais oito minutos para garantir que as superfícies da câmara de cocção tenham absorvido calor suficiente de forma a não afetar o resultado da cocção. Este processo é chamado de “Soaking” (Saturando). Enquanto o forno está efetuando este processo o operador pode navegar pelo menu, mas não conseguirá preparar nenhum alimento até que o timer atinja 0:00.

Passo 4: Colocar o alimento no Forno

ATENÇÃO: : O interior e a porta do forno estão quentes!

Passo 5: Preparando o alimento

NOTA: pressione teclas para cima e para baixo para ver mais grupos (somente se todos os itens tiverem a mesma programação de temperatura)

NOTA: pressione teclas para cima e para baixo para ver mais itens

Passo 6: Cocção

NOTA: Para terminar o ciclo de cocção imediatamente, pressione a tecla “Back/Stop”(Voltar/Parar).

NOTA: Caso a porta do forno seja aberta durante o ciclo de cocção, ocorrerá uma pausa até que a porta seja fechada e a tecla ENTER seja pressionada.

Passo 7: Retirando o alimento do Forno

ATENÇÃO: O prato pronto, o interior do forno e sua porta estão quentes !

Passo 8: "Brown More/ Cook More/ Cook & Brown"(Tostar Mais/ Cozinhar Mais / Cozinhar e Tostar)

Caso o alimento precise de mais tempo de cocção do que o que foi programado, use umas das três teclas do lado esquerdo do painel:

- Selecione “Brown More” (Tostar Mais) se o exterior do prato precisa ficar mais tostado ou crocante.
- Selecione“Cook More” (Cozinhar Mais) se o interior do prato não está totalmente pronto.
- Selecione “Cook and Brown” (Cozinhar e Tostar) se o exterior e o interior do prato não estão totalmente prontos.

Pressionar uma dessas teclas irá cozinhar o item por mais 15 segundos de acordo com os parâmetros abaixo:

- "Brown More" (Tostar Mais): 100% ar, 0% microondas, 50% IR (Irradiação direta)
- "Cook More"(Cozinhar Mais): 10% ar, 100% microondas, 50% IR
- "Cook and Brown" (Cozinhar e Tostar): 100% ar, 100% microondas, 50% IR

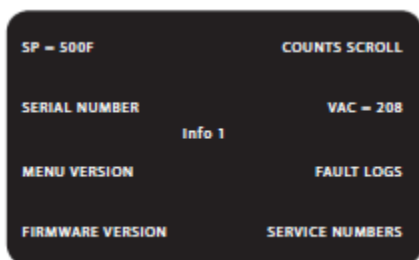
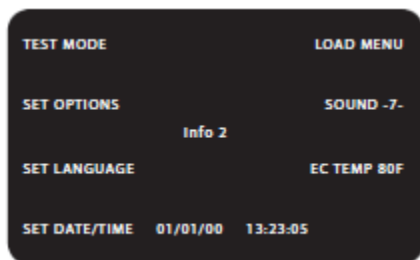
Ao pressionar uma dessas teclas, acrescenta-se 15 segundos ao preparo do alimento no ciclo de "Brown More"(Tostar Mais), "Cook More"(Cozinhar Mais) ou "Cook and Brown More"(Cozinhar e Tostar), até o máximo de 5 minutos.

Passo 10: Esfriando

Quando o dia de trabalho terminar, pressione a tecla “on/off”(liga/desliga) para desligar o forno e o mesmo começará a esfriar.

Visão geral do Modo Informação

Para acessar o Modo Informação pressione a tecla Info quando o forno estiver desligado ou esfriando. Para navegar entre as telas 1 e 2 pressione as flechas para cima e para baixo.

Tela 1 do Modo Informação:

Tela 2 do Modo Informação:

Última temperatura selecionada
No lado superior esquerdo da tela 1 podemos verificar a última temperatura selecionada (SP).

Número de Série
A tela 1 mostra o número de série do forno.

Versão do Menu
A tela 1 mostra a versão do menu do forno.

Versão do Firmware proprietário
A tela 1 mostra a versão do Firmware do forno.

Número e duração dos ciclos
Na tela 1 do Modo Informação pressione a tecla ao lado de "Counts Scroll" (ciclos):

- uma vez para ver o número de ciclos.
- duas vezes para ver a duração total dos ciclos.
- três vezes para ver o tempo total durante o qual o microonda esteve ligado.
- quatro vezes para ver o tempo total durante o qual o forno esteve ligado.

Tensão
Verifique a tensão de entrada na tela 1.

Registro de Falhas
Na tela 1 do Modo Informação pressione a tecla ao lado de "Fault Log" (registro de falhas) para visualizar o banco de dados de falhas ocorridas. Para visualizar em detalhes determinada ocorrência pressione a tecla ao lado do código da falha.

Números da Assistência Técnica
Na tela 1 do Modo Informação, pressione a tecla ao lado de "Service Numbers" (Números da Assistência Técnica) para visualizar os dados de contato da Turbochef.

Modo Teste
Na tela 2 pressione a tecla ao lado de "Test Mode" (ModoTeste) para testar os componentes do forno. O modo teste deve ser utilizado apenas pelos técnicos da assistência técnica, ou quando orientado pela Turbochef.

Opções de Ajuste
Na tela 2 do Modo Informação, selecione "Set Options"("Opções de Ajuste") para acessar a tela de opções. Quando solicitado coloque a senha **9 4 2 8** e pressione a tecla Enter.

Sinal Luminoso ON/OFF:
O sinal luminoso fornece orientação visual com relação à operação do forno e quanto tempo de cocção ainda falta.

Modo Editar ON/OFF:
O modo Editar permite que o operador modifique parâmetros para cada item, inclusive o nome do grupo/item. Veja as páginas 14 a 16 para informações mais detalhadas. Se o Modo Editar estiver desligado, o operador não poderá efetuar modificações no menu.

Programar Menu ON/OFF:
A tela "Load Menu" (Programar Menu) permite que o operador adicione novos parâmetros ao menu através de um USB ou smart card. Se, na tela 2 do Modo Informação a tecla "Load Menu"(Programar Menu) estiver desligada, o operador não conseguirá
acessar esta tela. Veja a página 13 para mais informações.

Configuração da Rede:
Para usar o Oven Connect (página 4) os fornos devem estar conectados através de uma rede. Para informações mais detalhadas sobre a configuração da rede contate seu administrador da rede.
Na tela de Configuração da Rede as seguintes informações podem ser inseridas para configurar o forno e colocá-lo em rede:
- Endereço IP
- Máscara
- Porta
- Nome do servidor (DNS 1)
- Nome do servidor Alternativo (DNS 2)

Cada conjunto de números pode ser editado em séries de três dígitos:
1. Para editar a primeira série, pressione a tecla com a seta para baixo e depois digite os três primeiros dígitos.
2. Pressione a tecla com a seta para baixo novamente e digite os três próximos dígitos.
3. Repita a operação até que os dígitos de todos os campos tenham sido inseridos.
4. Pressione "salvar".

Se o DHCP estiver ligado (canto superior esquerdo da tela) o forno receberá automaticamente um endereço de IP quando estiver conectado a uma rede de internet local (se existir um endereço de IP disponível). Na maioria dos casos a Turbochef recomenda deixar o DHCP desligado para que o endereço de IP não seja modificado.

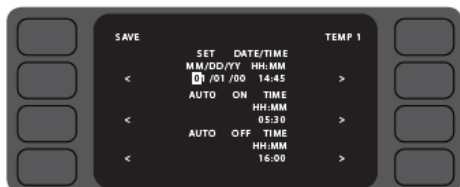
Auto Off - ON/OFF:
"Auto off" é a função que desliga o forno automaticamente em determinada hora do dia. Para especificar esta hora, veja abaixo e página 13.

Auto On - ON/OFF:
"Auto on" é a função que liga o forno automaticamente em determinada hora do dia. Para especificar esta hora, veja abaixo e página 13.

Modo Demonstração - ON/OFF:
O Modo Demonstração é uma função que permite demonstrar as características de cocção do Forno Encore sem ligar seu sistema de aquecimento ou microondas. O Modo Demonstração deve permanecer desligado durante a operação normal do forno.

Ajustando Data/Hora:
Na tela 2 do Modo Informação pressione "Ajuste Data/Hora" para definir:
- Data e hora do dia
- horário do Auto-On
- horário do Auto-Off

Ter a data e a hora real exata é fundamental para a utilização das características auto-on e auto off. Isso também é importante para a acuracidade dos diagnósticos e relatórios de falhas.

NOTA: O relógio não é atualizado automaticamente no horário de verão.
NOTA: O relógio usa o sistema 24 h (8:30 da noite = 20:30)
NOTA: O forno não guardará o horário caso permaneça desligado por duas semanas ou mais.

Para ajustar data e hora (figura acima)
1. Use as teclas a esquerda e a direita do campo "data/hora do dia" (Date/Time) para mover o cursor entre os dígitos.
2. Use o teclado numérico para preencher o mês, dia e ano, seguido da hora e minutos.
3. Selecione “Salvar”(Save) para salvar as modificações ou pressione “Voltar/Parar” (Back/Stop) para cancelar.

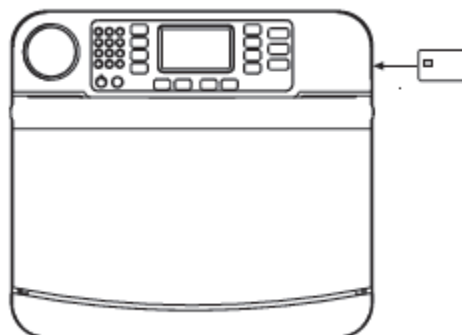
Para habilitar o horário Auto-on e Auto-off

1. Verifique se a hora real está exata.
2. Pressione a tecla superior direita para verificar a temperatura 1 e 2. Caso elas sejam diferentes, elas devem ser programadas com auto-on e auto-off diferentes.
3. Para navegar entre os dígitos, use as teclas a esquerda e a direita dos campos auto-on e auto-off.
4. Use o teclado numérico para programar a hora e minuto em que o forno irá ligar ou desligar automaticamente.
5. Selecione “Salvar”(Save) para salvar as modificações ou pressione “Voltar/Parar” (Back/Stop) para cancelar.

Programar Menu através de USB ou Smart Card

NOTA: Para atualizar um menu você deve certificar-se que o acesso a tela “Programar Menu” pode ser feito. Veja página 12 para mais detalhes.

Para programar um menu no forno:

1. Acesse a tela 2 do Modo Informação (pág 11) e selecione "Load Menu"(Programar Menu).
2. Insira o USB ou smart card (figura abaixo).
3. Programe o menu (veja abaixo).
a. para usar um USB selecione "Load from USB" (carregar através do USB).
b. para usar um smart card selecione "Load from Card"(carregar através de smart card).
4.Verifique se o forno emite um sinal sonoro e aparece a mensagem “Finished” (Terminado).

Copiar o Menu do Forno para USB ou Smart Card

NOTA: Para copiar o menu do forno em um smart card você deve certificar-se que o acesso a tela “Programar Menu” pode ser feito. Veja página 12 para mais detalhes.

Para salvar uma cópia do menu do forno em um smart card:
1. Acesse a tela 2 do Modo Informação (pág 11) e selecione "Load Menu"(Programar Menu).
2. Insira o USB ou smart card (figura acima).
3. Salve o menu (veja abaixo)
a. para usar um USB selecione "Save to USB" (salvar no USB).
b. para usar um smart card selecione "Save to Card"(salvar no Smart Card).

4.Verifique se o forno emite um sinal sonoro e aparece a mensagem “Finished” (Terminado).

Volume do Som
Acesse a tela 2 do Modo Informação (pág.11) e selecione "Sound"(Som) para aumentar ou diminuir o volume do som do forno.

Temperatura Elétrica
Na tela 2 do Modo Informação (pág.11) veja a temperatura atual dos componentes elétricos.

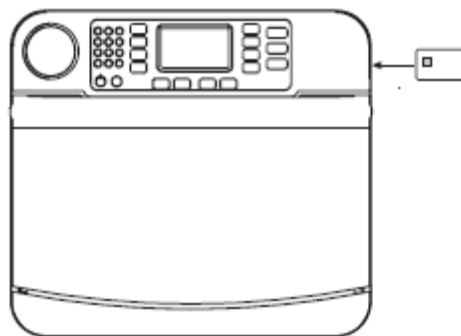
Reprogramar o forno
Reprogramar o forno é uma maneira de apagar uma mensagem de erro caso ela apareça. Para reprogramar o forno:
1. Retorne o forno para para a tela "Esfriando" ou "Desligado".
2. Aperte a tecla "i" (Informação) por 5 segundos.

Atualizar o Firmware do Forno
A Turbochef recomenda que a certa altura seja feita a atualização do software do forno. A atualização fará com que seu forno funcione com o máximo de eficiência, mas não alterarará o desempenho ou os parâmetros do menu.

ATENÇÃO: O Forno não funcionará se a atualização do Firmware não for concluída corretamente!

A partir da tela “Oven Off”(Forno desligado),

1. Insira o smart card “1 de 3”(veja abaixo).
2. Quando o forno estiver esfriando ou desligado, pressione e segure a tecla Informação por aproximadamente 5 segundos.
3. O forno produzirá uma série de bips curtos. Quando o forno emitir um bip longo, insira o smart card “2 de 3”.
4. O forno produzirá novamente uma série de bips curtos. Quando o forno emitir um bip longo insira o smart card “3 de 3”.
5. O forno produzirá novamente uma série de bips curtos. Quando o forno emitir um bip longo, remova o smart card.
6. O forno irá reiniciar, indicando que a atualização foi concluída.

Se a atualização não foi concluída com sucesso:
1. O display permanecerá desligado e o forno emitirá um bip longo e grave. Desligue o forno da tomada e insira o primeiro smart card.
2. Religue o forno.
3. Repita os passos 3-6 listados acima.
4. Caso a atualização falhe por diversas vezes contate a Assistência Técnica.

Modo Editar
O modo Editar permite que o operador modifique os parâmetros do menu e os nomes dos grupos de alimentos e itens.

Para acessar o modo Editar,
1.Habilite-o na tela “Opções de Ajustes” (pág. 11).
2.Pressione a tecla On / Off (Liga / Desliga) para que o forno retorne a tela “Esfriando” ou “Desligado”.
3.Pressione novamente a tecla On / Off (Liga / Desliga) para entrar no modo Editar.

Editar Temperaturas

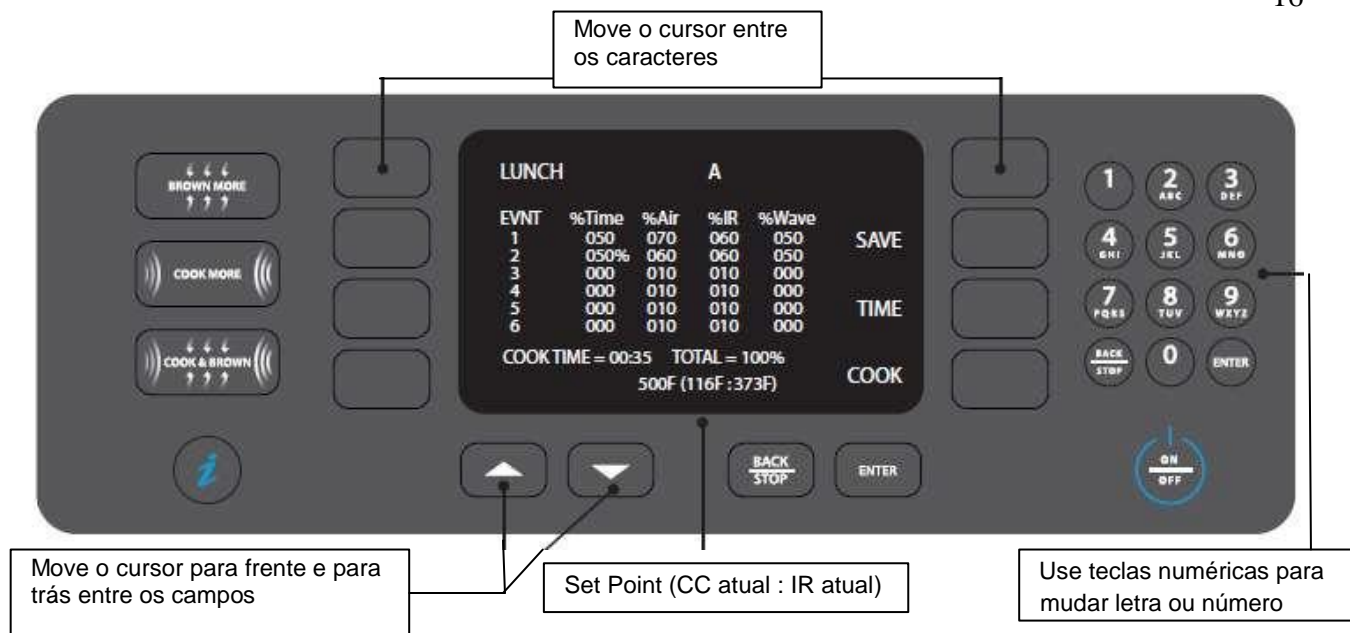
A temperatura nunca deve ser modificada para compensar um alimento pouco cozido ou cozido em demasia. Caso a receita não produza os resultados desejados, consulte seu distribuidor autorizado Turbochef .

Para modificar uma temperatura:

1. Coloque o forno no modo Editar (pág. 14).

2. Modifique a temperatura:
a. Selecione "TEMP 1" para modificar a temperatura dos grupos 1 a 8.
b. Selecione "TEMP 2" para modificar a temperatura dos grupos 9 a 16.
c. Usando as teclas numéricas, digite a nova temperatura.
d. A temperatura pode variar de 149^0 C a 316^0 C.

3. Pressione a tecla Enter para confirmar a mudança ou "Back/Stop" (Voltar/Parar) para cancelar.

4.Edite as receitas e/ou os nomes dos grupos ou itens. (página 16)

Editar Receitas

Para modificar o nome de um grupo de alimentos ou de um item e programações de receitas vá até a tela "Editar Receitas" (acima).

1. Coloque o forno no modo Editar (pág.14).
2. Selecione "EDITAR temp grupo 1" ou "EDITAR temp grupo 2".
3. Selecione o grupo que contém o item que você quer editar.
4. Selecione um item.
5. Modifique o nome do grupo de alimentos ou item.
a. Veja orientações na ilustração acima.

6. Modificando uma receita:
a. Siga as orientações da ilustração acima.

b. **% Tempo** pode ser estabelecida de 0-100% para cada evento. A soma de todos os eventos deve ser igual a 100.

c. **% Ar** determina a quantidade de fluxo de ar. Quanto mais ar, mais o produto ficará tostado ou crocrante. A % de ar pode ser estabelecida de 0-100% em incrementos de 10%.

d. **% IR** determina a quantidade de irradiação direta emitida pela parte inferior da câmara de cocção. Quanto mais IR, mais o produto ficará tostado na parte de baixo. A % ID pode ser estabelecida de 0-100% em incrementos de 10%.

d. **% Microondas** determina a quantidade de microondas e pode ser estabelecido de 0-100% em incrementos de 10%. Por exemplo, 50% significa que o sistema de microondas permanecerá ligado continuamente por 5 segundos a cada 10 segundos durante o ciclo de cocção.

7. Ajuste o tempo de cocção. O tempo máximo permitido é de 10:00.

8. Caso desejar, selecione "Cook" (Cozinhar) para fazer um teste de cocção.

NOTA: o forno pode precisar de um tempo de aquecimento antes que o teste seja feito.

9. Selecione "SAVE"(Salvar) para salvar as modificações feitas.

10. Quando a edição estiver completa, retorne à tela "Opções de ajuste" (pág. 11) e desligue o Modo Editar. Isto fará com que o forno retorne ao modo de operação normal.

Possíveis Problemas

A seguir apresentamos uma lista de códigos de falhas e mensagens de erro e os possíveis problemas que podem ocorrer. Por favor, procure realizar as ações sugeridas antes de contatar a Assistência Técnica ou seu Distribuidor Autorizado.

Caso ocorra alguma mensagem de falha ou erro que não esteja listada abaixo contate a Assistência Técnica.

Nota: Os códigos de falhas listados **em negrito** irão finalizar o ciclo de cozimento. O código F6 não irá finalizar o ciclo, entretanto, alertará o usuário sobre um possível problema de circulação de ar.

ATENÇÃO: o alimento, a porta e a câmara de cocção do forno estão quentes! Tenha muito cuidado ao manuseá-los.

Problema	**Possível Causa**	**Resolução**
O forno não liga	- o forno não está ligado na tomada - o disjuntor principal desarmou	- ligue o forno na tomada - cheque o quadro de força, religue o disjuntor e ligue o forno
O forno não aquece adequadamente	- o forno está desligado - a porta não está fechada - o forno foi desligado pelo disjuntor principal - hi-limit do termostato desligou	- pressione a tecla on/off - feche a porta do forno - coloque o forno no estado Off e desligue-o da tomada por 2 min. Ligue-o na tomada, ligue a fonte de energia e pressione a tecla on/off - pressione o botão localizado na parte traseira do forno (perto do cabo de alimentação) para rearmar o high limit do termostato
Mensagem “Oven Door Open” (porta do forno aberta) e soa um alarme	- um alimento não deixa a porta fechar totalmente - a porta está aberta - as dobradiças da porta não estão alinhadas	- abra a porta e remova a obstrução - abra e feche a porta várias vezes - ligue para a Assist. Técnica
O forno não está cozinhando adequadamente	- o forno não está limpo (grandes depósitos de gordura, carbono ou resíduos de alimentos diminuem o efeito do microondas) - foi selecionado incorretamente o nome do grupo ou do item - o estado do alimento não foi classificado corretamente (ex. refrigerado ou congelado) - produto fora da especificação	- limpe o forno conforme orientações da pág. 5 a 7 - verifique se o nome do grupo ou do item está correto - assegure-se de que o alimento estava no estado correto antes de ser colocado no forno - certifique-se que o produto tem o peso e tamanho correto

Problema	Possível Causa	Resolução
F1 : Status do Soprador é "Ruim"	- a energia do forno foi interrompida	- cheque o quadro de força, religue o disjuntor e ligue o forno - coloque o forno no estado Off e o desligue da tomada por 2 min. Ligue-o na tomada, ligue a fonte de energia e pressione a tecla on/off
F2 : Baixa temperatura de cozimento	- a energia do forno foi interrompida - os orifícios de ar na parte de cima ou de baixo do forno estão obstruídos - a porta do forno não está alinhada - aquecimento com defeito - motor do soprador não está funcionando - o forno não está totalmente aquecido	- cheque o quadro de força, religue o disjuntor e ligue o forno - durante a manutenção diária, certifique-se de desobstruir os orifícios de ar da parte de cima e de baixo da câmara de cocção - abra e feche a porta várias vezes e verifique se ela fecha - reprograme o high-limit localizado na parte inferior esquerda da parte traseira do forno - ligue para a Assistência Técnica - repita o aquecimento e deixe o forno desocupado por 5 min
F5: Temperatura do Magnetron acima do normal	- obstrução de ar frio dentro do forno - o ventilador traseiro está com a exaustão obstruída	- remova qualquer coisa que esteja obstruindo a passagem do fluxo de ar frio para dentro dos painéis laterais e traseiros - certifique-se que os ventiladores traseiros não possuem resíduos
F6 EC Temp	- obstrução de ar frio dentro do forno - o ventilador traseiro está com a exaustão obstruída	- remova qualquer coisa que esteja obstruindo a passagem do fluxo de ar frio para dentro dos painéis laterais e traseiros - certifique-se que os ventiladores traseiros, não possuem resíduos.

CERTIFICADO DE GARANTIA INTERNACIONAL

Esta garantia aplica-se às vendas de todos os Fornos da Série Encore (o “Equipamento”) fabricados pela empresa Turbochef Technologies Inc. (“Turbochef”) e vendidos a compradores localizados fora do território dos Estados Unidos, ou localizados no Canadá e Porto Rico, América do Sul e América Central por um Distribuidor Internacional Autorizado Turbochef (o “Distribuidor Autorizado”).

GARANTIA

Você, o comprador (“Você) aderiu a um contrato de venda com seu Distribuidor Autorizado ao comprar seu Equipamento. Esta garantia é oferecida a você por seu Distribuidor Autorizado, de quem você comprou seu Equipamento, com o suporte da Turbochef. A presente garantia está sujeita aos limites citados abaixo, mas desde já o Distribuidor Autorizado garante a Você que a quantidade e especificação do Equipamento que lhe foi entregue esteja de acordo com seu pedido e que o Equipamento não apresenta nenhum defeito de fabricação, seja ele de material ou mão de obra, por 12 (doze) meses a contar da data de instalação (o “Período de Garantia”). A garantia está sujeita aos termos e condições listados adiante.

ITENS EXCLUÍDOS

Você reconhece que é o único responsável pela seleção do Equipamento e determinação de sua adequação à suas necessidades. Todas as outras garantias, condições ou termos relativos à finalidade, qualidade e condições do Equipamento, expressas ou implícitas em estatutos ou lei ordinária, estão excluídas até a máxima extensão permitida por lei.

O SISTEMA GLOBAL DE GARANTIA TURBOCHEF

Esta garantia tem início quando da entrega do Equipamento a Você. O Distribuidor Autorizado inspecionará e instalará o Equipamento de acordo com as instruções da Turbochef. Ele então registrará o número de série do Equipamento, seus dados de contato, data e local da instalação e os resultados da inspeção feita e colocará estas informações no Sistema Global de Garantia Turbochef a ser utilizado pela Turbochef, pelo Distribuidor Autorizado e seus agentes autorizados em caso de acionamento da garantia.

O SERVIÇO DE GARANTIA

Durante o Período de Garantia qualquer Equipamento com defeito será reparado ou substituído gratuitamente de acordo com o discernimento da Turbochef, desde que:

1. Você notifique o Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento e/ou a Turbochef assim que o problema for detectado e aja de acordo com os procedimentos listados abaixo;
2. Você forneça ao Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento e/ou a Turbochef todas as informações solicitadas pela Turbochef, seu Distribuidor Autorizado ou seus agentes autorizados, relativas à seu pedido de acionamento da garantia;
3. Você disponibilize o Equipamento para a Turbochef, seu Distribuidor Autorizado ou seus agentes autorizados;
4. O Equipamento tenha sido instalado pelo Distribuidor Autorizado e você tenha fornecido a ele todas as informações para o registro do Equipamento no Sistema Global de Garantia Turbochef;
5. O Equipamento tenha sido operado e mantido por você de acordo com o “Manual do Proprietário” fornecido junto com o Equipamento (e atualizado pela Turbochef);
6. Você não tenha usado no Equipamento instrumentos, acessórios, consumíveis ou peças não aprovados;

7. Reparos, modificações ou alterações não tenham sido feitos no Equipamento a não ser pela Turbochef, um Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado.

Nem a Turbochef, nem o Distribuidor Autorizado, assume qualquer responsabilidade por danos causados por instalação e condições operacionais não adequadas (incluindo-se suprimento de energia elétrica e ar condicionado) conforme descrito no Manual, mau uso ou incidente, negligência, falta ou variação de energia elétrica (tensão maior ou menor que o adequado).

A Turbochef pode, a seu critério exclusivo, substituir o Equipamento defeituoso ou seus componentes por um Equipamento novo ou recuperado de igual ou maior capacidade. Este novo Equipamento ou componentes serão cobertos pela garantia até o restante do “Período de Garantia”. O Equipamento defeituoso ou as partes danificadas serão propriedade da Turbochef.

EXECUÇÃO DA GARANTIA

Quaisquer solicitações para o acionamento da garantia devem ser feitas por escrito e enviados ao Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento ou à Turbochef.

O relatório deve incluir o número de série do Equipamento e ser recebido pela Turbochef antes do último dia do Período de Garantia. Após o recebimento de seu relatório, a Turbochef irá prontamente notificar o Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado, o qual irá contatá-lo para verificar a procedência de sua reclamação e, se necessário, agendar uma visita para manutenção durante o horário normal de expediente.

CONSUMÍVEIS E PEÇAS USADAS COM O EQUIPAMENTO

Nem a Turbochef nem o Distribuidor Autorizado assume responsabilidade por consumíveis e peças que são usados no curso normal de operação do Equipamento ou por falha ou dano no Equipamento ou em seus componentes devido ao uso de produtos de limpeza, dispositivos ou processos não aprovados.

TAXAS PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

Caso você solicite e receba serviços de reparo, substituição ou quaisquer outros serviços não cobertos pela garantia, você receberá uma fatura de cobrança emitida pelo Distribuidor Autorizado ou agente de serviço autorizado de acordo com sua tabela normal de preços.

RESPONSABILIDADE PELO PRODUTO
Nem a Turbochef nem o Distribuidor Autorizado assume responsabilidade por qualquer dano acidental, especial ou consecutivo, incluindo porém não limitando-se a inutilização temporária ou lucros cessantes sofrido por você ou um terceiro, seja ele resultante de um contrato, prejuízo (incluindo negligência) ou de uma brecha na concessão da Garantia aqui concedida pela Turbochef ou o Distribuidor Autorizado.

REPARAÇÃO
Este certificado de garantia confere a Turbochef e ao Distribuidor Autorizado única e exclusiva obrigação e responsabilidade e a você, o direito à reparação dentro desta garantia.

DIREITO DE TERCEIROS
O contrato inglês, “Direitos de Terceiros”, de 1999, não se aplica a este Certificado de Garantia e nada aqui confere ou tem o propósito de conferir benefícios ou quaisquer direitos a uma terceira parte.

DIVISIBILIDADE
Se quaisquer itens ou cláusulas contidas neste certificado de garantia, ou em parte dele (cláusula ofensiva) forem declarados ou tornarem-se inválidos ou ilegais, por qualquer razão, em qualquer jurisdição, os outros termos e cláusulas deste certificado de garantia permanecerão válidos naquela jurisdição, excluindo-se apenas a cláusula ofensiva. A totalidade do certificado de garantia permanecerá válida em todas as outras jurisdições.

LEGISLAÇÃO
Este certificado de garantia deve ser regido e interpretado de acordo com as leis inglesas. A “Convenção das Nações Unidas sobre Vendas Internacionais de Mercadorias” não se aplica a este certificado de garantia. Este certificado não pode ser alterado ou modificado pelo Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado. Nenhuma alteração ou modificação feita pela Turbochef será válida a menos que seja feita em papel timbrado onde conste a assinatura da Turbochef.